## Occitanie

## <u>Menu de la semaine du 22 au 26 avril 2024</u>

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MENU MIDI				
Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités OU Crêpes au fromage	MENU VEGETARIEN  Buffet de crudités	Buffet de crudités
Couscous de poulet/boulette de	Cordon bleu OU	,		Wings de poulet Tex Mex
viande OU Couscous de poisson	Poisson pané	Brandade de morue OU Hachis Parmentier	Tortellinis tomate mozzarella OU Tortellinis épinards ricotta	OU Poisson Tex Mex
Semoule et légumes	Polenta et haricots verts	Fondue de poireaux	Poivrons sautés	Pommes noisettes et courgettes sautées
Fromage ou yaourts	Fromage ou yaourts			
Crème dessert	Crème dessert	Fromage ou yaourts	Fromage ou yaourts	Fromage ou yaourts
Fruits de saison	Fruits de saison	Tarte noix de coco	Crème dessert	Crème dessert
		Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
MENU SOIR				
Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
Lasagne de bœuf	Panismile tomate mozzarella	Steak haché	Pané fromager	
Courgettes sautées	Gratin de chou-fleur	Röstis et poêlée de légumes	Ebly et haricots beurre	
Fromage ou yaourts Fruits de saison	Fromage ou yaourts Fruits de saison	Fromage ou yaourts Fruits de saison	Fromage ou yaourts Fruits de saison	MANGE BYEN JETTE MOINS

LA SECRETAIRE GENERALE

Madeleine CUTILLO



LE PROVISEUR

Gilles MARTINEZ

Les légumes sont aujourd'hui incontournables à une alimentation saine.

Les élèves qui souhaitent des féculents devront en faire la demande au personnel de service.

A titre exceptionnel, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des effectifs